

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 15. — Cl. 2.

N° 726.863

Porte auxiliaire pour fours de boulanger et autres.

M. Léon NADAUD résidant en France (Seine).

Demandé le 27 janvier 1931, à 14 heures, à Paris.

Délivré le 14 mars 1932. — Publié le 4 juin 1932.

[Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'art. 11 § 7 de la loi du 5 juillet 1855 modifiée par la loi du 7 avril 1902.]

L'invention a pour objet une porte auxiliaire pour fours de boulanger qui peut être manœuvrée sans fatigue et assure le dégagement complet de l'ouverture à partir du bas, de telle sorte que l'introduction de la pelle se fait toujours sans aucune gêne.

On a déjà construit des portes auxiliaires qui s'ouvraient vers le bas apportaient toujours une certaine gêne aux manœuvres de la pelle.

La présente porte s'ouvrant vers le haut, supprime cet inconvénient.

Cette porte est caractérisée par deux battants articulés entre eux, le bord supérieur du battant supérieur est monté sur un axe rotatif commandé de toute manière appropriée tandis que le bord inférieur du battant inférieur est, soit pendant, soit assujetti à se déplacer dans le plan de façade du cadre de la porte, de telle sorte que pour l'ouverture les deux battants se replient l'un vers l'autre à la manière d'un soufflet.

L'invention vise en outre divers détails de construction qui seront décrits au cours du présent mémoire.

La présente porte auxiliaire et son cadre seront placés de préférence de manière amovible dans l'ouverture de la porte existante du four mais on comprend que le principe de l'invention pourrait être appliqué à la

réalisation d'une porte de four fixe proprement dite.

Les dessins annexés montrent à titre d'exemple un mode de réalisation de la porte auxiliaire objet de l'invention.

La fig. 1 en est la vue en élévation de face.

La fig. 2 une coupe de profil la porte fermée, suivant AA, fig. 1.

La fig. 3, la même coupe avec la porte 40 ouverte, suivant BB, fig. 1.

Ainsi qu'on le voit sur le dessin le système comporte un cadre métallique constitué par exemple par une assise 1, deux flasques montants latéraux 2 entretoisés par deux cornières supérieures 3 et 4, et un panneau de dessus amovible 5. Ce cadre sera avantagéusement pourvu de poignées pour les manipulations.

Des équerres fixes ou réglables, 6, placées 50 sur les deux côtés et sur le dessus servent de couvre-joints pour empêcher les fuites de vapeur lorsque l'ensemble est engagé dans l'ouverture de la porte existante du four, ladite porte reposant sur le panneau 5. Sur l'aile horizontale de la cornière 3, qui est dirigée vers l'intérieur, repose un axe 7 qui est engagé aux deux extrémités dans des encoches 8 des flasques 2 et maintenu par des rebords 9 du panneau-couvercle 5. 60

Prix du fascicule : 5 francs.

BEST AVAILABLE COPY

Sur cet axe 7 est fixé le bord supérieur du battant supérieur 10 de la porte, lequel est articulé avec le battant inférieur 11, avec recouvrement du joint de ces deux parties.

Lorsque la porte est fermée le battant inférieur 11 s'appuie par son bord inférieur sur un pont 12 fixé sur l'essieu 1. Ce battant est prolongé par un bras 13 qui porte un galet 14 s'appuyant sur la face de bout de l'un des flasques 2.

Sur l'une des extrémités de l'axe 7 et à l'extérieur du cadre de la porte est calé un levier 15, à poignée 16, qui est pourvu d'une petite patence 17 où est accroché et articulé de toute manière appropriée un contrepoids 18. Ce contrepoids est convenablement déterminé pour équilibrer parfaitement la porte de telle sorte que la manœuvre de celle-ci se fasse sans effort, et aussi que ladite porte reste d'elle-même à toute position d'ouverture où on l'arrête.

La présente porte n'est utilisée que pendant les fournées, elle permet de faire dorer le pain par la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère du four, dont les pertes sont réduites au minimum grâce à l'étanchéité de toutes les parties.

On voit aisément qu'en abaissant le levier 15 on force le battant supérieur 10 à se soulever en tournant vers l'intérieur, tandis que le battant inférieur 11 se replie vers ce battant supérieur par suite de la liaison glissante avec le cadre que constitue le galet 14 roulant sur le champ du flasque 2. L'ouverture de la porte se faisant vers le haut, la partie inférieure 11 est toujours complètement dégagée de telle sorte que les manœuvres de la pelle sont très aisées.

Il va sans dire que l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation décrit et représenté mais en embrasse toutes les variantes et particulièrement celles où le battant inférieur serait librement pendant, de manière à constituer un écran.

L'angle dièdre extérieur des battants 10 et 11 serait alors dirigé vers l'extérieur à l'inverse de la disposition représentée, et l'axe 7 serait posé sur la cornière supérieure extérieure, sur laquelle viendrait reposer également la porte ordinaire du four, ce qui permettrait la suppression du panneau couvercle 5.

La commande de l'ouverture pourrait aussi être différente de celle indiquée.

Enfin l'on comprend que le principe d'établissement de la présente porte auxiliaire pourrait aussi être employé à la réalisation de la porte même du four.

RÉSUMÉ.

Porte auxiliaire se logeant avec son cadre dans l'ouverture de la porte ordinaire du four, caractérisée par les points suivants :

1^e La porte comporte deux battants articulés entre eux s'ouvrant de bas en haut, le bord supérieur du battant supérieur étant solidaire d'un axe rotatif commandé de toute manière appropriée;

2^e Le battant inférieur peut être librement pendant;

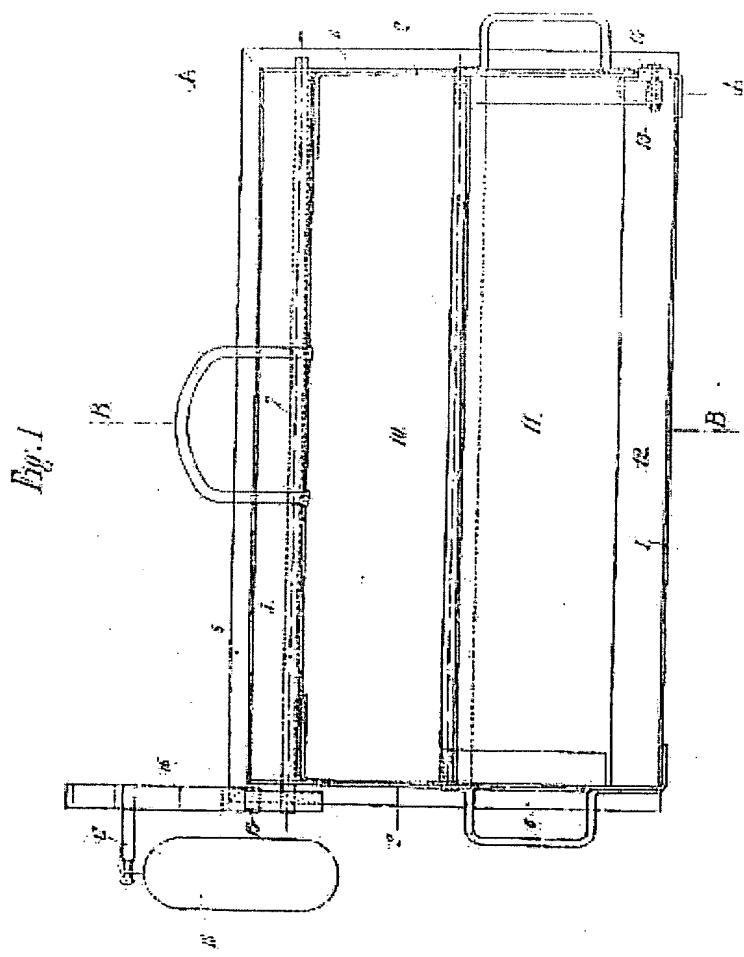
3^e Le battant inférieur peut être assujetti à se replier vers le battant supérieur par le moyen d'une liaison glissant sur une partie fixe du cadre.

Léon NADAUD.

Par procuration

P. Découze.

BEST AVAILABLE COPY



7-1966-104

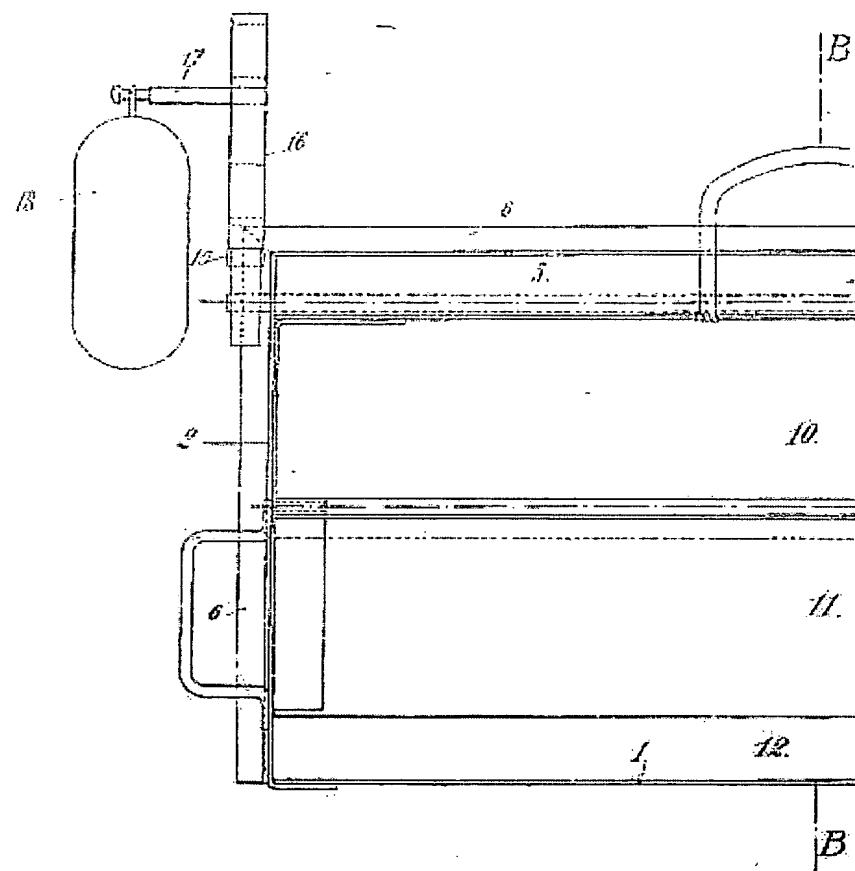
44-15000

3-125000

319 226.683

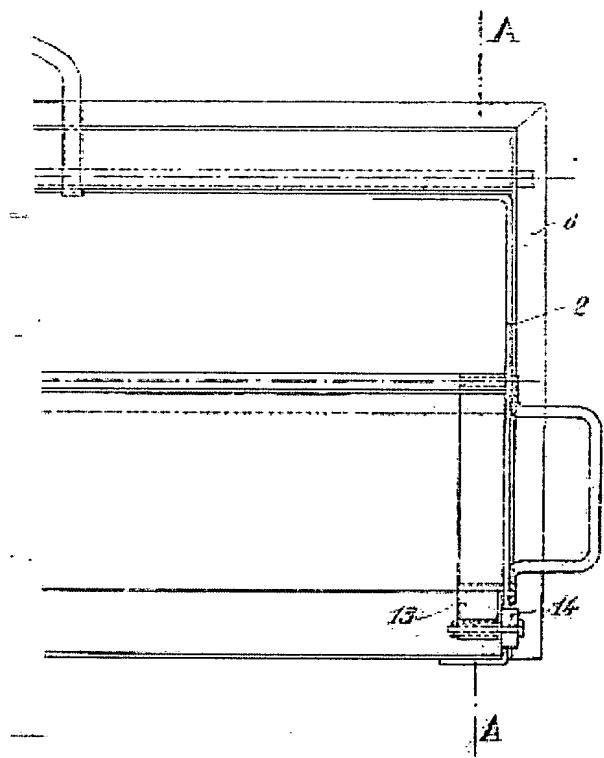
31. 1910

Fig. 1

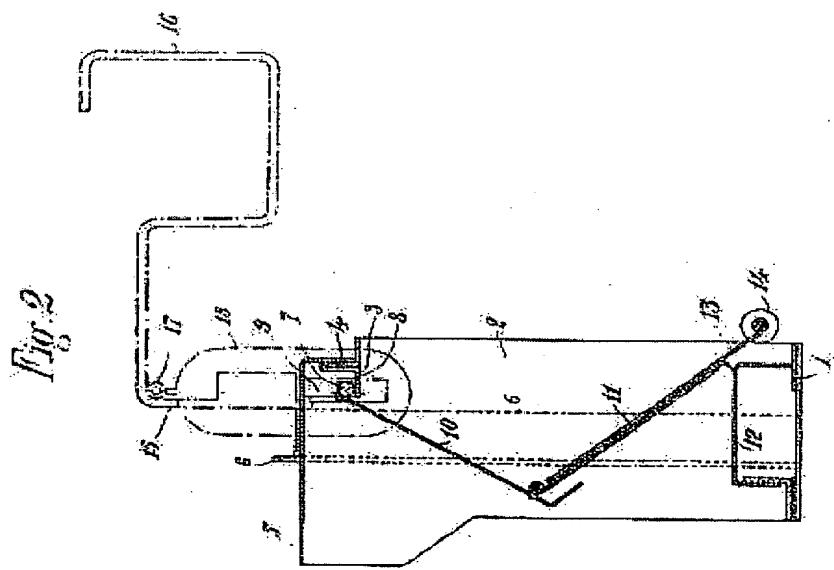
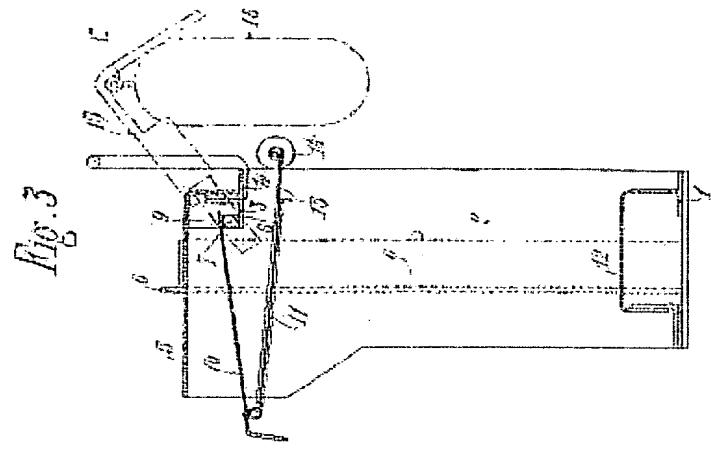


2 planches. — Pl. I

BEST AVAILABLE COPY



BEST AVAILABLE COPY



2 planches. — Pl. II

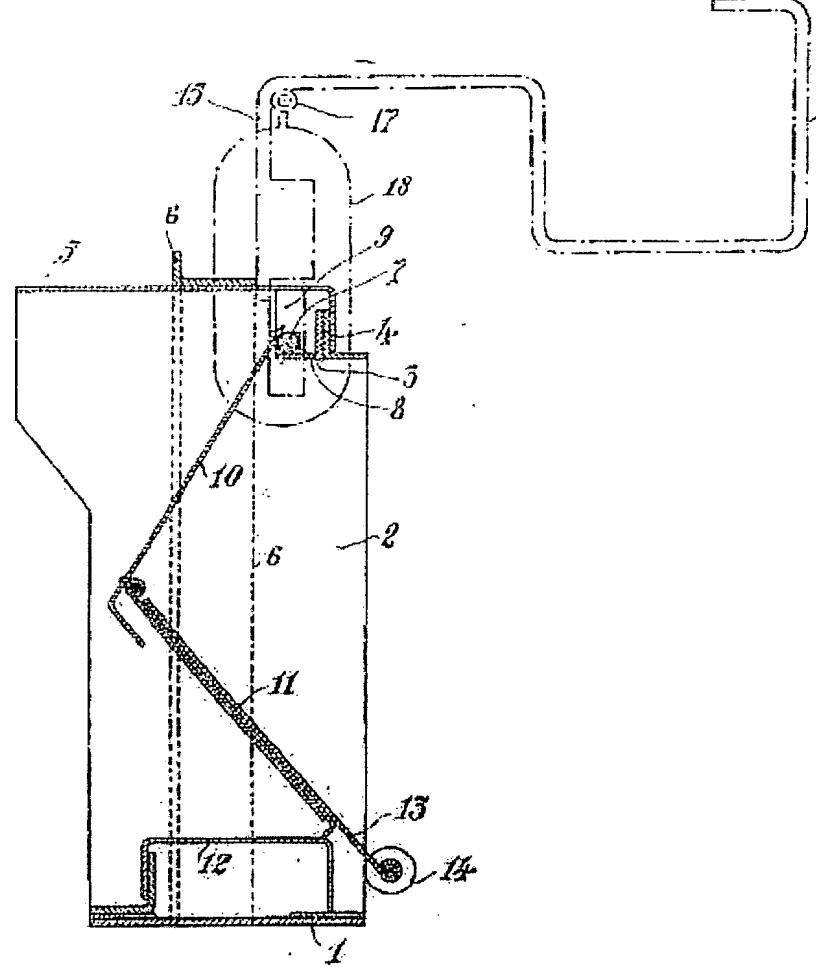
M. Richard

1726654

Nº 726.863

BEST AVAILABLE COPY

Fig. 2



BEST AVAILABLE COPY

16

Fig. 3

